



Biskuit diet diabetes

RSNI A 499-95

SNI 01-3702-1995

PENDAHULUAN

Rancangan SNI, Biskuit Diet Diabetes merupakan Standar Nasional yang bertujuan untuk :

- Melindungi konsumen dan produsen
- Mendukung perkembangan industri
- Mmukung Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasannya dalam rapat kerja yang diadakan di Jakarta pada tanggal 12-13 Desember 1994 dan rapat kerja lanjutan yang diadakan di Jakarta pada tanggal 14-15 Desember 1994. Hasil pembahasan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional pada tanggal 17 Desember 1994 di Jakarta.

Hadis dalam proses ini telah melibatkan wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi-instansi terkait.

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan jilid I, edisi III, Departemen Kesehatan RI 1987/1988
2. Permenkes RI No. 722/MENKES/REK/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan
3. SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman
4. SNI. 01-0227-1987, Bahan Tambahan Makanan
5. SNI. 19-2896-1992, Cara Uji Cemaran Logam
6. SNI. 19-2897-1992, Cara Uji Cemaran Mikroba
7. SNI. 01-2894-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
8. SNI. 01-2894-1992, Cara Uji Pengawet Makanan dan Bahan tambahan yang dilarang untuk makanan
9. Media Komunikasi Gizi, Edisi IV
10. Data hasil pengujian laboratorium
11. Food and Drug Administration.

DAFTAR ISI

PENDAHULUAN	1
DAFTAR ISI	11
1. Ruang Lingkup	1
2. Definisi	1
3. Tujuan	1
4. Cara Pengambilan Contoh	2
5. Cara Uji	2
5.1. Keadaan	2
5.2. Air	2
5.3. Abu	2
5.4. Protein	2
5.5. Lemak	2
5.6. Glukosa	2
5.7. Total Energi	2
5.8. Pewarna Tambahan	3
5.9. Pemanis Buatan	3
5.10. Pengawet	3
5.11. Cemaran Logam	3
5.12. Cemaran Arsen	3
5.13. Cemaran Mikroba	4
6. Cara Pengemasan	4
7. Cara Penandaan	4

BISKUIT DIET DIABETES

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

Biskuit Diet Diabetes adalah makanan yang dibuat dengan menggunakan adonan yang mengandung bahan dasar tepung terigu dan atau tepung pati lainnya, dengan atau tanpa tambahan bahan pemanis alami/buatan yang sesuai untuk penderita diabetes, serta tambahan makanan yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

T a b e l

No.	Kriteria uji	Unit	Persyaratan
1.	Kedapan :		
	1.1 Bau		normal
	1.2 Rasa		normal
	1.3 Warna		normal
	1.4 Tekstur		normal
2.	Air	% b/b	maks. 5,0
3.	Asam	% t/c	maks. 2,0
4.	Protein	% b/b	min. 4,0
5.	Lemak	% b/b	Sesuai dengan label
6.	Glukosa	% b/b	maks. 1,0
7.	Total energi	Kkal/sajian	Sesuai dengan label
8.	Bahan tambahan makanan		
	8.1 Pewarna	Sesuai dengan	SNI 01-0222-1987 dan Revisinya
	8.2 Pemanis Buatan		
	8.3 Pengawet		
9.	Cemaran Logam		
	9.1 Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 10,0
	9.2 Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 1,0
	9.3 Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
	9.4 Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
10.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5
11.	Cemaran Mikroba		
	11.1 Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1×10^6
	11.2 Escherichia Coli	APH/g	maks. < 3
	11.3 Kapang	koloni/g	maks. 1×10^2

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 10-0428-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.

5. CARA UJI

5.1. Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 1.1.

Cara uji air sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 5.1.

5.2. Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 6.1.

5.4. Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 7.1.

5.5. Lemak

Cara uji lemak sesuai SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 8.1.

5.6. Glukosa

Cara uji glukosa sesuai dengan SNI. 01-2892-1992, Cara Uji Gula, butir 4

5.7. Total Energi

Prinsip : Jumlah zat gizi makro dalam contoh

Cara Kerja :

- Menentukan lemak dalam contoh, cara uji SNI. 01-2892-1992, cara uji makanan dan minuman butir 8.1.

- Menentukan protein dalam contoh, cara uji SNI. 01-2892-1992, cara uji makanan dan minuman, butir 7.1.

- Menentukan karbohidrat dalam contoh, cara uji SNI. 01-2892-1992, cara uji makanan dan minuman, butir 7.2.

5.8. Energi

$$\text{Nilai Energi} = 9 \times \% \text{ Lemak} + 4 \times \% \text{ protein} + 4 \times \% \text{ karbohidrat.}$$

5.8. Pewarna Tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI. 01-2893-1992, Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan.

5.9. Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI. 01-2893-1992, Cara Uji Pemanis Buatan dan hevisinya.

5.10. Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI. 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan.

5.11. Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI. 19-2896-1992, Cara Uji Cemarkan Logam.

5.12. Cemarkan Arsen (As)

Cara uji cemarkan Arsen sesuai dengan SNI. 19-2896-1992, Cara Uji Cemarkan Logam butir 6.

5.13. Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba : Uji dengan S.M.I.
19-2897 1992, Cara Uji Cemarkan Mikroba.

6. CARA PENGEMASAN

Produk harus disimpan dalam wadah yang tertutup rapat,
tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama
proses penyimpanan.

7. Cara Pengemasan

Produk harus dikemas dalam wadah dengan label yang sesuai
dengan Peraturan 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan
tentang Label dan Periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id